COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Котел варочный Abat КПЭМ-100-ОМП-В

Цена с НДС: 938 841 руб.

Артикул: **720983**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 3 до 125
Опрокидывание	автоматическое
Количество ТЭНов	6
Диаметр котла, мм	652
Миксер	Да
Объем, л	100
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1363
Глубина, мм	980
Высота, мм	1970
Вес (без упаковки), кг	261
Вес (с упаковкой), кг	287.1

Варочный котел **Abat КПЭМ-100-ОМП-В** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, десертоа, варки овощей и кипячения воды. Электронная панель управления с TFT-экраном с пультом программного управления. 3 режима работы котла - нагрев (от 3 до 125 °С), охлаждение (от 125 до 3 °С) и пользовательский (до 50 пользовательских пятиэтапных программ). Котел оснащен таймером до 600 минут, обновление ПО и перенос программ осуществляется с помощью USB-порта. Автоматическое опрокидывание варочного сосуда с помощью электропривода. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 304, материал варочного сосуда - кислотостойкая нержавеющая сталь AISI 316.

Технические характеристики:

- Функция охлаждения путем охлаждения "пароводяной рубашки" холодной проточной водой
- Охлаждение до заданной температуры
- Смеситель миксера с плавной регулировкой скорости вращения и функцией реверса
- Время вращения мискера в каждую сторону и время паузы задается пользователем
- Ручной душ
- Залив воды по выбору пользователя - мерный или ручной
- Защитная решетка для контроля за процессом приготовления и добавления ингридиентов без остановки
- Ужесточенная конструкция с толщиной ребер 3 мм

- Номинальная потребляемая мощность:
    - В режиме варки: 18,1 кВт
    - В режиме варки с перемешиванием: 21 кВт
- Скорость вращения миксера: от 0 до 120 об/мин.
- Время разогрева воды в сосуде до температуры 95 °С, не более: 55 мин.
- Время опрокидывания, не более: 0,6 мин.
- Максимальный угол опрокидывания: 100°
- Режимы работы миксера:

    - Вперед
    - Вперед - Короткая пауза
    - Вперед - Пауза
    - Вперед - Назад - Пауза
    - Вперед - Назад (медленно)
    - Вперед - Назад

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.